

المجلة
رقم 1
لفن
الطعام

fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

R
REWITY

86

وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

هدية مجانية

كروت
معايدة

www.rewity.com/vb

سنو وايت
وصفات الحب

حورية وإبتكارات الخبز
إدمان الشوكولاتة مع نرمين
دعد والمطبخ
الأردني

فبراير 2010

M



9 789948 153580 >

IMPZ

R
REWITY

الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
مصر: ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤٥ دينار - سوريا: ٢١٠ ليرة - €5 - \$7 International

قائمة طعام فبراير



عيد الحب: احتفلوا
بعيد الحب مع أحبائكم
بتحضير أشهى الأطباق
المعدة بحب.

14



R

REWITY

البيض: يمكننا الإستمتاع بأطباق
البيض في الإفطار والغداء والعشاء.
تعالوا معنا نستمع بالبيض.

46



المطبخ الأردني: ستعرفكم دعد
على كيفية تحضير وصفات أردنية أصيلة
يسهل لها اللعب على طريقة دعد.

32



RIVINGTON
GRILL

مطعم الشهر: مطعم

ريفينجتون جريل يقدم أطباق بريطانية
كما يأكل البريطانيون في منازلهم
ولكن يرتفع بها إلى مستوى رفيع.

78

وصفات من كتاب: نايجا.
نايجا: نايجا. ها هي من جديد
تضعو لنا أطباقها اللذيذة
المدهشة مع نكهة نايجا. 98



الأبواب

كلمة الناشر 10

كلمة المحرر 12

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على
صفحة الوصفة المختارة بالصور. 6

كتاب العدد: وصفات جذبي المصرية هو زيارة
مكتبة للإحساس بالماضي الجميل عن طريق وصفات
الأطباق وحلويات مصرية أصيلة. 96

وصفات القراء: وصفات دجاج يطهوها قراؤنا
ومشاهدونا الموهوبون. 100



الشوكولاتة: الهدية الأكثر
رومانسية في عيد الحب هي الشوكولاتة.
لحضيرها بأنفسكم سيعطي معنى أكثر
لهذه الهدية.

24



فتافيت أكاديمي

فتافيت تعلمنا كيفية تحضير
أولى الأطعمة الطبيعية
بنكهاتها الطبيعية. 91



خطوة خطوة

الخبز: حورية تمتعنا مرة
أخرى بخمسة عشرة وصفة
خبز من خبيرة الخبز نفسها.

62



قائمة الوصفات المصورة

الفطور:



بيض المون بالان

59-58



٨ وصفات بيض لفطور

الشوربة:

54



سجيلة

R

REWITY

المقبلات:



كوكتيل الخمري



الإسفاريغ مع الزهرة المهروسة
والبلندر



قلقل روماني محشي بصل



قلارية بيض السمك

السلطة:



سلطة التخمير الأحمر والخردل



سلطة الخس الصغير



البيض المحشي

المخبوزات:



خبز بالخبث الزبادي على شكل
حلزوني مع الطماطم الحافة



خبز الباجيت بالسمن



خبز البريوش بالزيت والكريم
بالتخمير



خبز بطحين الذرة



خبز المارجريت بالزيت الطازج



خبز التوست بالزبدة



خبز صغير بالحليب



خبز البريوش

سنة وانت

تكملة المخبوزات:



خبز بالسمن والحلوة



خبز بالحبة



خبز السميت بالسمن (خبز تركي)



خبز الناجيت الكبير بالخميرة الغائبة



خبز انداز



خبز بالصل



خبز الزيتون والاعشاب

الأطباق الرئيسية:



صدور البط مع صوص الشوكولاتة



المكرونة مع المكرونة البحرية



العدس بالخامض



البزرغل بالخضراوات



الحفيت أو الفتيت



الشيشريك



الحواشي السامون



أرز اليزونو على شكل فلوب



فلاية البندورة



الصاحية



مقلوبة الزهرة (القرنيط)







المندف

تكملة الأطباق الرئيسية:

- | | | | | | | | |
|----|--|----|---|----|---|----|---|
| 42 |  | 43 |  | 39 |  | 40 |  |
| | لريكة الدجاج | | صيدية السمك | | عجدة البرغل | | المنشحي |
| 82 |  | 81 |  | 87 |  | 80 |  |
| | أقراص سمك السالمون | | سمك العنبر مع صوص الطماطم والبصل | | سمك القاروص مع الزبدة بالليمون | | السمك المقلبي مع البطاطس المغلية |
| 48 |  | 84 |  | 85 |  | 83 |  |
| | شروامون الندي بالسالمون | | قطيرة السمك على طريقة ريفينجتون | | الحقنة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل | | ريش الضأن مع البابل أند سكويك |
| 51 |  | 52 |  | 56 |  | 55 |  |
| | بيض إسكتلندي | | تورنية البيض | | شكشوكة | | بيض بالسباتخ في الفين |

www.rewity.com/vb

الحلويات:

- | | | | | | | | |
|----|--|----|---|----|---|----|---|
| 22 |  | 22 |  | 21 |  | 27 |  |
| | الترافل الأبيض | | سلطة الفواكه الحمراء | | كعكة الشيريك بالشوكولاته البيضاء | | ترافل الشوكولاته |



الشوكولاتة بالحبوب المحشوة
بشوكولاتة البرالين



الشوكولاتة البيضاء المحشوة
بالحاكي الفستق



الأيس كريم مع مقرمشات السكر



الشعاع الثلاثة



الكاب كيك المبرصع بالجوهر



المعجنية بالمستكة والفطر



الفريسة



جاندوبا

www.rewity.com/vb

سنو وايت



خليطة ايتون بالفراولة



اللون الأحمر



اللون الأخضر



خطوة خطوة



وصفات القراء:



كلمة الناشر

رسالة حب

ليست لدي أمي فكرة من يكون فلانتين ولا أرفه حتى أعادها بم اختيار هذا التاريخ بالذات، وأنا اليوم والحبس - رحمها الله - على هذا.

نعم، بالنسبة لها، اعتادت يوماً أن تقول أن كل يوم هو عيد لصب - يعني فيه مفاجآت ومصابقات، أو حتى أسقام من معين للإحتفال بالحب.

وأروع لحظات للإحتفال بالحب مع عائلتي كانت يوماً على شرفتنا الواسعة، كانت والدتي تجلس للفارج سعادة كثيرة، تلوّثها أرضاً، من ثم تنادي على الجميع لتناول الطغرات، وما أن يتميع الكل لطخة سجادة ما بعد الظهر، ليحصل الشاي وصحون مليئة بالأجبان والمقبلات والممر الذي السافر المنحوس.

ثم تبدأ أمي بطرح المشاكل على سلفتها، وكانت هذه المشاكل كلها من الحب، سماعاً من قصص الحب عبر التاريخ، لقد كانت دائماً طعنة بالحب وكانت دائماً حاشقة، وأنا على كلام البين الآن، وبعد أن رجعت أن حنوا العظيم بعد حبها لوالدي، كان حبها للحياة يحسبها، لقد كانت تلتفت لروح صوت طائر الهند، عند الغروب، وزفراته الغريبة والمتكررة وتقول: أسمع... أريد، إنه ينادي حبيبتة.

لقد صدقتها حينها بغير ما أصابها الآن، وأصدق قولها بفضل لي الحياة حلوة.

الحقيقة هي أنكم لو تفرون بما مرت به والمصاعب التي عانتها خلال حياتها، لتسألتم، لماذا أمي لها، كيف لها أن تصنع من الحياة حلوة، بالنسبة لي يكفيني أن يكون هي أمي كليلية، أن الحياة حلوة.

لذا، أستر فلانتين، أود أن

أقدم هذه المناسبة لأبني
الواقني كرا، عبد مشاق
سعيد، ولاقول، كرا، أحمد.

أما بالنسبة لكم يا مشاهدي
تتألمون، فها أنتم الآن تعلمون
ما هو مصدر شعارتنا: الحياة
حلوة...



يوسف الديب







كلمة المحرر

إن فبراير شهر استثنائي. وهو أيضا الشهر الوحيد في السنة الذي يتغير به عدد الأيام. والشمس والخصوف من شهر فبراير يوم خاص للغاية. لأنه نهاراً ما يشرق. وليلة ما يجمع نفوساً غالية. وهو يأتي مغطا عن نفسه كل أربع سنوات ويختفي فيها بيتها. ولقد تعلم أنه لا يزال موجود. وأنه سيأتي مرة أخرى. الشيء نفسه يتحقق على الحب فهو أيضا في بعض الأحيان ويكون موجوداً في حياتنا. ومن ثم نحتفل بوجوده. وفي أحيان أخرى لا نجده ونشعر بالحزن لغايته. وبالرغم من ذلك فإن الحب موجود سواء علمنا بوجوده أم لا. وسواء لم نعلمه أم لا. وسواء كنا نلومه أم لا. وسواء لم نلحظ وجوده أم لا نحن بحاجة إلى أن نكون على يقين أنه سيأتي مرة أخرى. فالحب هو الذي يجعل العالم يدور.

والمعنى أن هذا هو الحب لا يتغير بل هو في شهر فبراير على هيئة حب. إن فبراير أيضا شهر الشوكولاتة لأنه لا يوجد شيء يناسب الاحتفال بالحب مثل الشوكولاتة. وتؤثر الشوكولاتة على بعض الناس الصماء لتفقد الهرمونات التي تؤثر على مشاعر وسلوك الفرد. إنها تمنع الاكتئاب وتؤدي إلى السعادة التي تقلل من الاكتئاب والتعب والتعب. لذلك تناولوا الشوكولاتة وكونوا سعداء... إذا شغفكم بالكم بالسفران المراري. فليكن من شهيرات هولاند الشوكولاتة. فالوكوها. ولكن باعتدال.

نقول لهذا فبرايرسون كما نوجه شيء أفضل من صديق جيد. إلا صديقاً جيداً معجزة الشوكولاتة. وهي مقولة مثالية جداً لشهر فبراير. نظراً لأنه أيضا شهر الاحتفال بالصدقة. فالاستغناء الجيدون يذكروا بوجوده. ولكن عندما نعتز بغيرهم. فإنهم يصبحون أمثاء على أسرارنا. ولذا نحبهم. ومرشدين لنا. وأيضا مرابا لنفسنا.

هناك قول منسك من الأقارب والشوكولاتة. بعد غالب من الشوكولاتة يستطيع الفرد أن يفر أي شخص. حتى أقرابه. وهذا يذكرنا بأنه يجب علينا ألا ننسى أيضا حب الأسرة. جميع الأمهات والآباء والبنات والأمهات. والجدات والأجداد. وبقية الأسرة المسنة في حاجة للاحتفال بهم في فبراير.

لذا دعونا نحتفل بالضحك كذلك في شهر الحب. المهر نفسك في المطبخ. لا تكن خجولا أو متزهدا. قم بالتجربة وتحدى نفسك لتقديم أفضل وجبة هي كل مرة تدخل فيها إلى المطبخ. وأنس نفسك وأنس مشاكلك وأصاكت اليومعة الروتينية واجعل المطبخ مكانا من الحب.

مع الكثير من الحب.

ترجمين



Nilawar 12341 V | www.katafeat.com

PUBLISHER

Toussar El-Dess

eldess@katafeat.com

FOOD EDITOR

Narmina Hanne

narmina@katafeat.com

BUSINESS MANAGER

Rania Helwan

rahwan@katafeat.com

ART DIRECTOR

Shady Farouk

shady@katafeat.com

ACCOUNT MANAGER

Maria Sam

maria@katafeat.com

PHOTOGRAPHY

John Smith

john@katafeat.com

STUDIO KITCHEN MANAGER

Sophistic Barber

ASSISTANT

Youssef El-Har

ASSISTANT

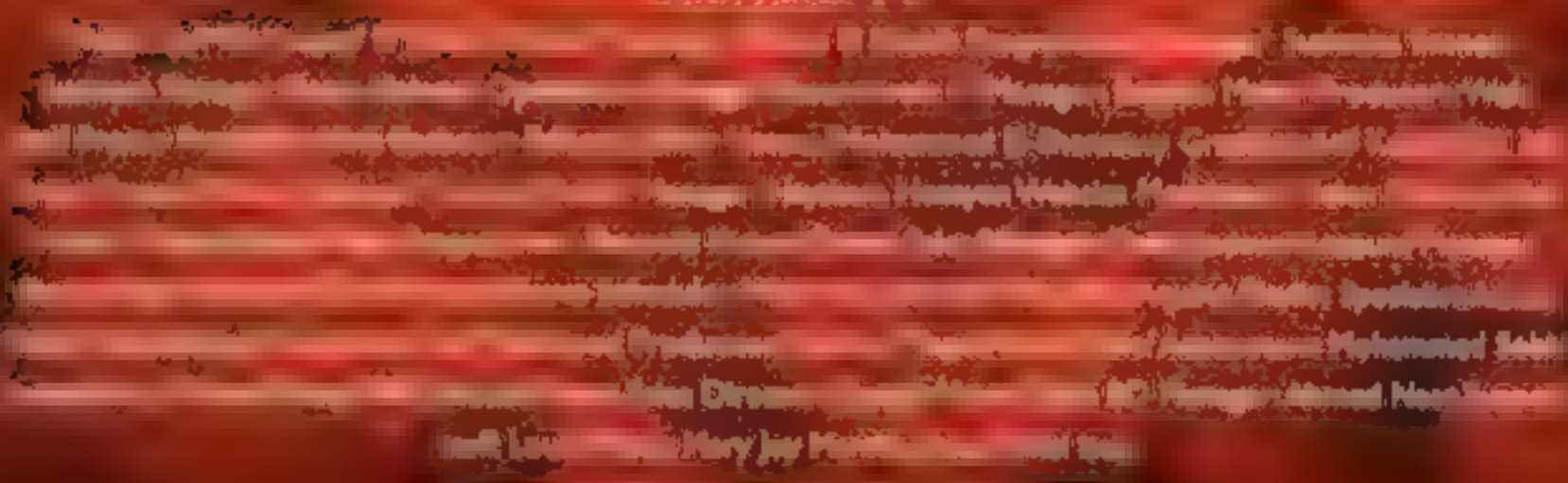
Youssef El-Har

COPYRIGHT

© 2015



KATAFEAT TV



ما فيش أحلى من المطبخ

R

وصفات عيد الحب

من لسان

سلطة الشمندر الأحمر والجرجير



المعكرونة مع المأكولات البحرية

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة



صدور الببط مع صوص الشوكولاتة

www.rewity.com/vo





أقراص السلمون





كعكة التشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء

مستوى: مبتدئ

مدة: 45 دقيقة

1 شخص

مكونات

1 كوب

مكونات



ترافل الشوكولاتة

لصريف

المنقار

لترافل

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

كسوة بترافل

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ

بـ



سلطة زينة اكه الحمراء



The Swiss Chocolatiers of the Desert



PO Box 6485, Ras Al Khaimah, UAE

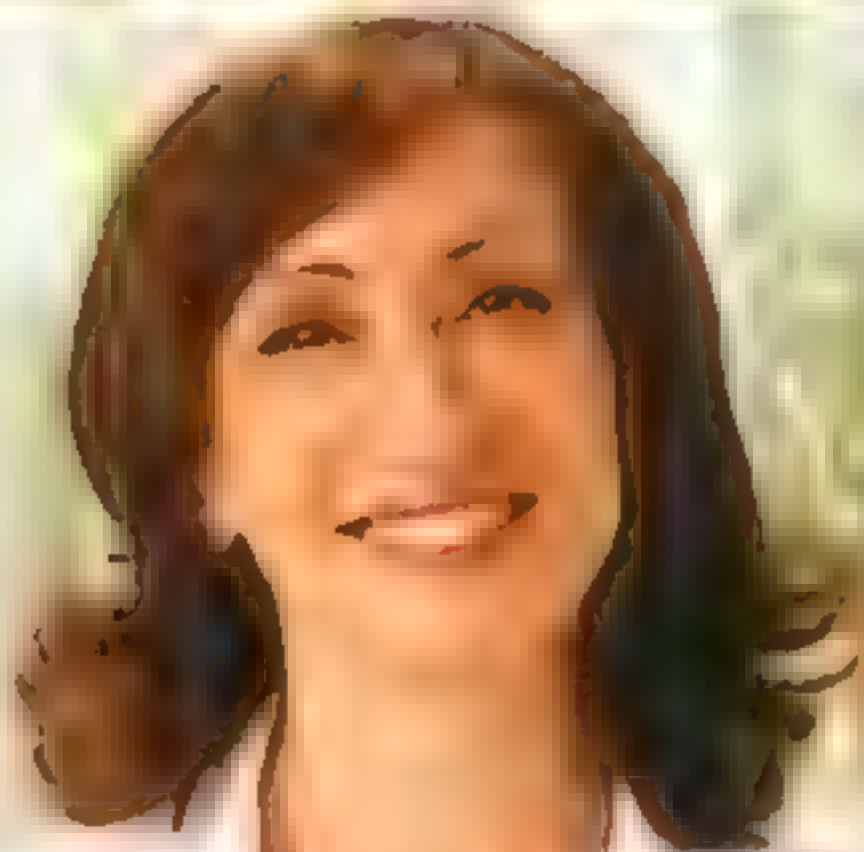
Phone: +97172444984, Fax: +97172444985, Mail: chocolate@chocolate.ae

Internet: www.chocolate.ae Online sales: www.quickdel.ae

إدمان الشوكولاتة

R

REDA



www.fewilly.com

الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة. الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة. الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة.

www.ine

Journal of Management Education

300 جم من الشوكولاتة المر (البيضاء)



الدراسة الميدانية

الدراسة الميدانية هي دراسة علمية تهدف إلى فهم الظواهر الاجتماعية والسلوكية من خلال الملاحظة المباشرة والتفاعل مع المشاركين في بيئتهم الطبيعية. تتميز هذه الدراسة بالاعتماد على البيانات الأولية التي يتم جمعها مباشرة من الميدان، مما يوفر فهماً عميقاً للظواهر المدروسة.



جاندویا

لکھنؤ

الشوكولاتة بالحليب

المصنوعة بشوكولاتة البرالين





شوكولاتة بجالتا من القستق

نسخة ٢٠١٤

١٠٠٠

١. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٢. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٣. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٤. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٥. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٦. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٧. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٨. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٩. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
١٠. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

١١. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
١٢. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

١٣. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
١٤. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

١٥. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
١٦. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

١٧. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
١٨. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

١٩. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٢٠. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٢١. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٢٢. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

٢٣. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة
٢٤. نغسل الشوكولاتة حتى تصبح في درجة

أحداث فاني



س على فتافيت

السعر

1500 KSA

1800 LGA

1500 GMI

R
RENTY

دععد والمطبخ الأردني

تميز المطبخ الأردني
في الوجبات اليومية
الممتدة التي كانت
سقف واحد. وقد
متأصلة في المطبخ

اعتمد المطبخ
لحوم وألبان و
طبق الهندس
إلى الدواجن

واعتمد المطبخ
والفريكة والخبز
أما الخضار والفاكهة
الأردني

بالنسبة للمأكولات
تطل على البحر
البحرية محدودة
كما تأثر المطبخ
فأضاف ذلك إلى
والوصفات المختلفة

أحببت أن أقدم لكم
المذاق التي من المؤكدة

بمودةكم

R

RENTY

الششبرك

المفرد

المفرد

إذا كان لكم علم ببيت من أو بيت من
شهرهم ناعم جدا

في حبه يصل شهره كالمروحة لمر ما ناعما جدا

إذا كان لكم علم
ببيت من شهرهم

في شهرهم ناعم جدا
التي هي بيت من شهرهم

ترقى العمدة بالشهر إلى بيت من شهرهم

تطعم إلى بيت من شهرهم

التي هي بيت من شهرهم
التي هي بيت من شهرهم

التي هي بيت من شهرهم
التي هي بيت من شهرهم

الخطبات أو القسوس

الخطبات

هذا القسم مخصص بالخطبات
التي هي من أهم أجزاء الكتاب
الذي هو من أهم أجزاء الكتاب
الذي هو من أهم أجزاء الكتاب

الخطبات

هذا القسم مخصص بالخطبات
التي هي من أهم أجزاء الكتاب
الذي هو من أهم أجزاء الكتاب
الذي هو من أهم أجزاء الكتاب

المنسف

المقادير:

لحم بقر

1 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر

2 كجم

بصل

2 حبة

زيت ذرة

1 كوب

لحم بقر





الصاجية

مستطاب اسر

رقم	وصف	كمية	ملاحظات	رقم
1	دولمة	10		
2	لحم	5		
3	رز	10		
4	فلفل	5		
5	بصل	5		
6	زيت	1		
7	فلفل	1		
8	بصل	1		
9	زيت	1		
10	فلفل	1		
11	بصل	1		
12	زيت	1		
13	فلفل	1		
14	بصل	1		
15	زيت	1		

مستطاب اسر

رقم	وصف	كمية	ملاحظات	رقم
1	دولمة	10		
2	لحم	5		
3	رز	10		
4	فلفل	5		
5	بصل	5		
6	زيت	1		
7	فلفل	1		
8	بصل	1		
9	زيت	1		
10	فلفل	1		
11	بصل	1		
12	زيت	1		
13	فلفل	1		
14	بصل	1		
15	زيت	1		



R

REWITY

www.rewity.com/vb

سيرة ذاتية

قلالة البدوارة



مجدرة البرغل

تعداد 4 نفر

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة

• 1/2 كيلو فلفل

• 1/2 كيلو بصل

• 1/2 كيلو

• 1/2 كيلو

تعداد 4 نفر

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة

• 1/2 كيلو فلفل

R
REWITY

تعداد 4 نفر

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة

المستقبل

يوسف الذي كان يملك في مصر
والذي كان يملك في مصر

وكان يوسف قد أصبح
ملاكاً عظيماً في مصر

وكان يوسف قد أصبح
ملاكاً عظيماً في مصر

الكليات

[illegible]



مقلوبة الزهرة (القرنيط)

مقدم

تقديم

<p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>البريد الإلكتروني: _____</p> <p>الرقم الهاتفي: _____</p> <p>البريد: _____</p> <p>البلد: _____</p> <p>المنطقة: _____</p> <p>الشارع: _____</p> <p>الحي: _____</p> <p>الرمز البريدي: _____</p> <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>البريد الإلكتروني: _____</p> <p>الرقم الهاتفي: _____</p> <p>البريد: _____</p> <p>البلد: _____</p> <p>المنطقة: _____</p> <p>الشارع: _____</p> <p>الحي: _____</p> <p>الرمز البريدي: _____</p>	<p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>البريد الإلكتروني: _____</p> <p>الرقم الهاتفي: _____</p> <p>البريد: _____</p> <p>البلد: _____</p> <p>المنطقة: _____</p> <p>الشارع: _____</p> <p>الحي: _____</p> <p>الرمز البريدي: _____</p> <p>الاسم: _____</p> <p>الرقم: _____</p> <p>اللقب: _____</p> <p>البريد الإلكتروني: _____</p> <p>الرقم الهاتفي: _____</p> <p>البريد: _____</p> <p>البلد: _____</p> <p>المنطقة: _____</p> <p>الشارع: _____</p> <p>الحي: _____</p> <p>الرمز البريدي: _____</p>
---	---

فريكة الدجاج



المقادير

لحم

نصف

لحم
نصف

لحم

صناديق الاستثمار

البنك الأهلي

لحديقة

مستشفى

المقعد

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

لحديقة

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

العدد

فان حارة لعد

www.rewity.com/fo

وإلى



المهلبية بالمستكة والقطر

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

المهلبية

البعض يحبه طري الملمس

R

REWITY

بساطة البيض ومذاقه هو ما يجعله جزءاً لا يتجزأ من طعامنا. الإنسان منذ أقدم الزمان إن جميع الكائنات الحية مختلفة الحال بالنسبة للبيض حيث يشكل الماء 70% من بياض البيض أما بقية المواد فهي من البروتينات ومواد أخرى مثل الفيتامينات الموجودة في بياض البيض. لا تحتوي على أية دهون. بعض الدهون الغنية بالبروتينات الأساسية ذات القيمة أثبتت الدراسات الحديثة خطأ الاعتقاد السائد بأن القلب.

وبفضل شكل البضة المميز فإن البضة أفضل جريب أن تضع أية بيضات في علبه البيض ثم تدق الثقيل الذي يمكن للبيض أن يتحملته والاختياراً ولذا ينصح بعدم تناول البيض المصفر الصغار لا تزيد عن 24 ساعة في الثلاجة وهناك طريقة سهلة وممتعة لاختبار ما إذا كان البيض طازجاً إلى لتر ماء في وعاء عميق وضيق ثم توضع بيضاً طازجة ولم يمر عليها أكثر من ثلاثة أيام ستعطف في البضة التي مر عليها ما بين 3-6 أيام ستعطف في البضة غير الطازجة/ الفاسدة ستعطفو أفقياً على سطح الماء. أما إذا كان البيض طازجاً بالحد الأدنى فقط، فتعطف البضة في مائل. إذا كان الصغار متماسكة وفي منتصف البياض فهذا يعني أنها طازجة أما إذا كان الصغار مفروشا وليس بوسط البياض فإن هذا يعني أنها قديمة.

هنا نتعرف على طرق بسيطة لإعداد البيض

R

www.inwiny.com.au
— 11 —





www.rewity.com/vb

كرواسون البيض بالسلمون

المقادير:

المقادير:

1/2 كيلو سلمون
1/2 كيلو دقيق
1/2 كيلو زبدة
1/2 كيلو بيض
1/2 كيلو ملح

1/2 كيلو زبدة

1/2 كيلو بيض

كانابيه يبيض السمان

عدد المقادير

- 1 سلو نصف سمان في ماء ساخن لمدة 3 دقائق
- 2 نصف السمن في اقل لمدة 5 دقائق لمسهن بغيره
- 3 بغير السمن وبارك جات
- 4 وفي املاعو الصنعة بوضع بغيره وبعدها خبز ابيض
- 5 بوضع خبز من الطماطم لخمير هوو بغيره من هوو السمن
- 6 بوضع بغيره من الطماطم لخمير هوو السمن

بغير الكسنة بغيره

المقادير

- 1 ملعقة كبيرة خبز
- 2 ماء سلو نصف
- 3 حل للخبز
- 4 ثمره طماطم صغيره خمره مقطعه الى شرائح وجوزة ليمون
- 5 ثمره طماطم صغيره بغيره مقطعه الى شرائح وجوزة ليمون
- 6 لوز بغير

عدد

خبز لوز مقطعه الى دو بغيره

البيض المحشي

مصري

المقادير

١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠

١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

2. يضاف البيض إلى المقلاة.

3. يترك البيض حتى يتحمر من الجانب السفلي.

4. يقلب البيض على الجانب الآخر.

5. يترك البيض حتى يتحمر من الجانب الثاني.

6. يضاف الملح والفلفل.

7. يترك البيض حتى ينضج.

8. يقطع البيض إلى شرائح.

9. يضاف الخبز المحمص.

10. يترك الخبز حتى يتحمر.

11. يضاف البيض إلى الخبز.

12. يترك الخبز حتى ينضج.

13. يقطع الخبز إلى شرائح.

14. يضاف البيض إلى الخبز.

15. يترك الخبز حتى ينضج.

16. يقطع الخبز إلى شرائح.

17. يضاف البيض إلى الخبز.

18. يترك الخبز حتى ينضج.

19. يقطع الخبز إلى شرائح.

20. يضاف البيض إلى الخبز.

21. يترك الخبز حتى ينضج.

22. يقطع الخبز إلى شرائح.

23. يضاف البيض إلى الخبز.

24. يترك الخبز حتى ينضج.

25. يقطع الخبز إلى شرائح.

26. يضاف البيض إلى الخبز.

27. يترك الخبز حتى ينضج.

28. يقطع الخبز إلى شرائح.

29. يضاف البيض إلى الخبز.

30. يترك الخبز حتى ينضج.

31. يقطع الخبز إلى شرائح.

32. يضاف البيض إلى الخبز.

33. يترك الخبز حتى ينضج.

34. يقطع الخبز إلى شرائح.

35. يضاف البيض إلى الخبز.

36. يترك الخبز حتى ينضج.

37. يقطع الخبز إلى شرائح.

38. يضاف البيض إلى الخبز.

39. يترك الخبز حتى ينضج.

40. يقطع الخبز إلى شرائح.

41. يضاف البيض إلى الخبز.

42. يترك الخبز حتى ينضج.

43. يقطع الخبز إلى شرائح.

44. يضاف البيض إلى الخبز.

45. يترك الخبز حتى ينضج.

46. يقطع الخبز إلى شرائح.





تورتيللا البيض

لحم بقر

المقادير

سما لحم بقر ١٠٠ غرام

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر ١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

١٠٠ غرام سما لحم بقر

المقادير

- ١ نصف كيلو لحم
- ٢ نصف كيلو لحم
- ٣ نصف كيلو لحم
- ٤ نصف كيلو لحم
- ٥ نصف كيلو لحم
- ٦ نصف كيلو لحم
- ٧ نصف كيلو لحم
- ٨ نصف كيلو لحم
- ٩ نصف كيلو لحم
- ١٠ نصف كيلو لحم
- ١١ نصف كيلو لحم
- ١٢ نصف كيلو لحم
- ١٣ نصف كيلو لحم
- ١٤ نصف كيلو لحم
- ١٥ نصف كيلو لحم
- ١٦ نصف كيلو لحم
- ١٧ نصف كيلو لحم
- ١٨ نصف كيلو لحم
- ١٩ نصف كيلو لحم
- ٢٠ نصف كيلو لحم
- ٢١ نصف كيلو لحم
- ٢٢ نصف كيلو لحم
- ٢٣ نصف كيلو لحم
- ٢٤ نصف كيلو لحم
- ٢٥ نصف كيلو لحم
- ٢٦ نصف كيلو لحم
- ٢٧ نصف كيلو لحم
- ٢٨ نصف كيلو لحم
- ٢٩ نصف كيلو لحم
- ٣٠ نصف كيلو لحم
- ٣١ نصف كيلو لحم
- ٣٢ نصف كيلو لحم
- ٣٣ نصف كيلو لحم
- ٣٤ نصف كيلو لحم
- ٣٥ نصف كيلو لحم
- ٣٦ نصف كيلو لحم
- ٣٧ نصف كيلو لحم
- ٣٨ نصف كيلو لحم
- ٣٩ نصف كيلو لحم
- ٤٠ نصف كيلو لحم
- ٤١ نصف كيلو لحم
- ٤٢ نصف كيلو لحم
- ٤٣ نصف كيلو لحم
- ٤٤ نصف كيلو لحم
- ٤٥ نصف كيلو لحم
- ٤٦ نصف كيلو لحم
- ٤٧ نصف كيلو لحم
- ٤٨ نصف كيلو لحم
- ٤٩ نصف كيلو لحم
- ٥٠ نصف كيلو لحم
- ٥١ نصف كيلو لحم
- ٥٢ نصف كيلو لحم
- ٥٣ نصف كيلو لحم
- ٥٤ نصف كيلو لحم
- ٥٥ نصف كيلو لحم
- ٥٦ نصف كيلو لحم
- ٥٧ نصف كيلو لحم
- ٥٨ نصف كيلو لحم
- ٥٩ نصف كيلو لحم
- ٦٠ نصف كيلو لحم
- ٦١ نصف كيلو لحم
- ٦٢ نصف كيلو لحم
- ٦٣ نصف كيلو لحم
- ٦٤ نصف كيلو لحم
- ٦٥ نصف كيلو لحم
- ٦٦ نصف كيلو لحم
- ٦٧ نصف كيلو لحم
- ٦٨ نصف كيلو لحم
- ٦٩ نصف كيلو لحم
- ٧٠ نصف كيلو لحم
- ٧١ نصف كيلو لحم
- ٧٢ نصف كيلو لحم
- ٧٣ نصف كيلو لحم
- ٧٤ نصف كيلو لحم
- ٧٥ نصف كيلو لحم
- ٧٦ نصف كيلو لحم
- ٧٧ نصف كيلو لحم
- ٧٨ نصف كيلو لحم
- ٧٩ نصف كيلو لحم
- ٨٠ نصف كيلو لحم
- ٨١ نصف كيلو لحم
- ٨٢ نصف كيلو لحم
- ٨٣ نصف كيلو لحم
- ٨٤ نصف كيلو لحم
- ٨٥ نصف كيلو لحم
- ٨٦ نصف كيلو لحم
- ٨٧ نصف كيلو لحم
- ٨٨ نصف كيلو لحم
- ٨٩ نصف كيلو لحم
- ٩٠ نصف كيلو لحم
- ٩١ نصف كيلو لحم
- ٩٢ نصف كيلو لحم
- ٩٣ نصف كيلو لحم
- ٩٤ نصف كيلو لحم
- ٩٥ نصف كيلو لحم
- ٩٦ نصف كيلو لحم
- ٩٧ نصف كيلو لحم
- ٩٨ نصف كيلو لحم
- ٩٩ نصف كيلو لحم
- ١٠٠ نصف كيلو لحم

الطريقة

١. نضع اللحم في قدر متوسط الحجم
٢. نضيف الكزبرة الى اللحم مع مبررار لتجيد اللحم دقايق
٣. نضيف البصل والكرفس ويبرد المحيط على النار حتى يمتلئ
٤. نضيف الارز مع قليل من حارة النار حتى ينضج الارز تمام
٥. نضيف البيض الى اللحم مع مبررار يطهى حتى ينضج البيض قليلا
٦. يقدم اللحم ساخنا





بيض بالسبانخ في الفرن

للمصرفة

سفارة

1. سخني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
2. اغسلي البصل والبقدونس جيدًا وقطعيهما.
3. اقلي البصل في زيت الزيتون حتى يذبل.
4. أضيفي البقدونس وقلبي.
5. اقلي اللحم المفروم حتى يكتسب اللون البني.
6. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
7. أضيفي البيض وقلبي حتى يكتسب اللون البني.
8. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
9. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
10. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.

1. اغسلي البصل والبقدونس جيدًا وقطعيهما.
2. اقلي البصل في زيت الزيتون حتى يذبل.
3. أضيفي البقدونس وقلبي.
4. اقلي اللحم المفروم حتى يكتسب اللون البني.
5. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
6. أضيفي البيض وقلبي حتى يكتسب اللون البني.
7. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
8. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
9. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.
10. أضيفي البصل والبقدونس وقلبي.

شكشوكة

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة ثم يضاف فيه البيض حتى يمتلئ.
2. يضاف اللحم المهروس والسكر مع التقليب المستمر حتى يغلط ثم يخلط ويترك يبرد.
3. يضاف الماء والاربع مع التقليب المستمر حتى يمتلئ. لا يتركه في مكانه اصابه من الماء عند الحاجة.
4. يضاف العرو والخلط المختصر مع التقليب (مع ملاحظة ان يوضع الشكشوكة في صحن).
5. يوضع الصوص في تاج حواري مع عسل قحوب للبيض ويتركه يبرد.
6. يضاف البيض في الحواري ثم يتركه يبرد. يتركه يبرد.

المقادير

1. لحم طماطم مهروس
2. بصله كبيره - لحم ومفصه
3. كوب زيت
4. كوب ماء
5. كوب زباد
6. كوب مرق دجاج و حصوص
7. قشر اخضر حار مقطع الى شرائح
8. ملح صغيره سكر
9. بصل
10. عسل سود حسب المذاق
11. كوب دقيق و سكر

فلفل رومي محشي بيض



المقادير:

لتقديم:

فلفل رومي	3	كجم
أرز	2	كجم
لحم مفروم	500	غم
بصل مفروم	1	كجم
فلفل أخضر	1	كجم
فلفل أحمر	1	كجم
فلفل أصفر	1	كجم
زيت	50	مل
بهارات	1	كجم
جبنة	100	غم
ماء	2	لتر

لحم مفروم	500	غم
بصل مفروم	1	كجم
فلفل أخضر	1	كجم
فلفل أحمر	1	كجم
فلفل أصفر	1	كجم
زيت	50	مل
بهارات	1	كجم
جبنة	100	غم
ماء	2	لتر

مدرسة البيض

لكل شيء في الحده و عده حتى لنص وها هي افواعد
الاساسية لإعداد البيض!

البيض المخفوق:

- 1 يد ب لربد في مقلاه على نار منخفضه
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه مع العلب المسكر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 3 صاعه ريد و كريمه خلال عمله الطهي يقلل من درجه حراره البيض وهذا من شمه الحد من هلاله البيض و كذلك يصفى عنه مدقا عند

البيض المقلي:

بيض عيون

- 1 ينقع ربد في مقلاه على نار متوسطه منخفضه
- 2 ينقع البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه مع العلب المسكر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 3 يوضع صبح على ساهن البيض فقط حتى لا يترك المنج يذوب يضاف على الصغار

بيض عيون مقبوب

- 1 ينقع البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه مع العلب المسكر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 2 يوضع صبح على ساهن البيض فقط حتى لا يترك المنج يذوب يضاف على الصغار

بيض عيون على البحار

- 1 يد ب لربد في مقلاه على نار منخفضه
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه مع العلب المسكر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 3 أو يمكن كسر البيض في المقلاه مباشرة ثم صافه ملحقه صغيره من الماء ثم يعطى المقلاه
- 4 ينقع البيض على البحار و يصفى عنه مدقا عند

البيض المسلوق:

2 مضاف ملعقة كبيرة من الخل إلى ماء السلق ونطهى

3 يبدأ عد التوقيت عند غليان الماء

4 يمتدح البيض على نار هادئة لمدة

5 ١٠ دقائق

6 ١٠ دقائق

7 ١٠ دقائق

8 ١٠ دقائق

البيض المسلوق بدون قشر:

حجب عن بيكر البيض خارجا ويدرر عن سطحه

2 مضاف ملعقة كبيرة من الخل إلى ماء السلق ونطهى على نار هادئة

3 لا يجب مضاف الملح إلى ماء السلق لأن الملح يتسبب في عدم تفتح البيض بشكل جيد
في يدعيه على التماسك

4 يكسر البيض في وعاء صغير ثم يضاف إلى قدر الماء وهو دافئ

أومليت:

1 مسخن الزبدة في مقلاة على نار متوسطة يحرر دة

2 ١٠ دقائق

3 يصب البيض في المقلاة ثم يرفع الحذاء البيض ليمسك قليلا ليعزل صفيرا البيض إلى

4 يحرر المقلاة حتى يمتدح من أن لا يذبلت عبر لاصق بالمقلاة ثم يقلب على الوجه الأخرى

5 يمكن تقسيم الأومليت في عدة أشكال حيث يمكن تقديمه دافئا كفا هو أو يمكن لفة شاكليه من المقلاة ليعطى شكلا مستويا

البيض العيون في الفرن:

يهرق قالب من البيض مطبوخ بالفرن ثم يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في قالب

6 مضاف 2 ملعقة كبيرة الزبدة فوق البيض

يوضع البيض في الفرن على حمام ماء مدهن ونطهى لمدة ١٠ إلى ١٢ دقائق حتى يمتدح البيض
البيض ينكس وهو صفار البيض يبرز



شورية ونقلة

الأحد - الثلاثاء - الخميس

KSA 20:00

EGY 19:00

GMT 17:00

ولا بالأحلام

الجمعة - الثلاثاء - الخميس

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



بس على

www.1234TV | www.1234fest.com

R

reality



عاشق

السبت - الثلاثاء

(8:30) KSA

15:30 GMT

تسلم الأيادي

الثلاثاء - الأربعاء - الجمعة

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



www.reality.com.eg



الثلاثاء - الخميس

18:00 KSA

17:00 EGY

15:00 GMT

سفر حبيب

17:00 EGY

15:00 GMT



جوزة المصطفى

السبت - الأربعاء - الجمعة

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT

سفر حبيب

الثلاثاء - الأربعاء - الجمعة

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT





R

WWW.REWITY.COM

WWW.REWITY.COM

خير يا اللين الزنادي
على السجل حليزولي مع
العلماء طبع الحافة



الحمد لله

استعاره

[illegible]

الكتاب والبيضة المطبوخة باليد
التي تخرج من

حلى اللوزوشن بالزبيب والكريمة بالعيشة

RENTY

RENTY



خبز بطحين

R

REWITY

الذرة

الطريقة

نصف لتر

لتحضير خبز الذرة نحتاج الى المكونات التالية

المكونات

1. دقيق الذرة 2 كوب

2. سكر 1 كوب

3. بيكنج باودر

1/2 كوب

ماء



خبز الذرة

باللوز

R

REWITT

حبل بالسند والسحابة

حبل بالسند هو حبل مصنوع من
الخشب الصلب، ويستخدم
لربط السفن أو السفن
مع بعضها البعض، أو لربط
السفن مع الشاطئ. وهو
يتميز بكونه قويًا ومتينًا،
ويعتبر من أفضل أنواع
الحبال المستخدمة في
البحر.

حبل بالسند مصنوع من خشب
البلوط، وهو خشب صلب
يتميز بكونه قويًا ومتينًا،
ويستخدم في صنع الحبال
التي تستخدم في الربط.

حبل بالسند هو حبل مصنوع من
الخشب الصلب، ويستخدم
لربط السفن أو السفن
مع بعضها البعض، أو لربط
السفن مع الشاطئ. وهو
يتميز بكونه قويًا ومتينًا،
ويعتبر من أفضل أنواع
الحبال المستخدمة في
البحر.

حبل بالسند مصنوع من خشب
البلوط، وهو خشب صلب
يتميز بكونه قويًا ومتينًا،
ويستخدم في صنع الحبال
التي تستخدم في الربط.

طحن ونخل السحابة



خبز المارجريت بالزعترا الطازج



لحميرة	
مقادير	مقادير
1. دقيق	1. دقيق
2. ماء	2. ماء
3. ملح	3. ملح
4. خميرة	4. خميرة
5. زيت	5. زيت
6. زبدة	6. زبدة
7. سكر	7. سكر
8. بيضة	8. بيضة
9. لبن	9. لبن
10. فلفل أسود	10. فلفل أسود
11. فلفل أحمر	11. فلفل أحمر
12. فلفل أخضر	12. فلفل أخضر
13. فلفل أصفر	13. فلفل أصفر
14. فلفل برتقالي	14. فلفل برتقالي
15. فلفل أرجواني	15. فلفل أرجواني
16. فلفل بني	16. فلفل بني
17. فلفل أسود	17. فلفل أسود
18. فلفل أحمر	18. فلفل أحمر
19. فلفل أخضر	19. فلفل أخضر
20. فلفل أصفر	20. فلفل أصفر
21. فلفل برتقالي	21. فلفل برتقالي
22. فلفل أرجواني	22. فلفل أرجواني
23. فلفل بني	23. فلفل بني
24. فلفل أسود	24. فلفل أسود
25. فلفل أحمر	25. فلفل أحمر
26. فلفل أخضر	26. فلفل أخضر
27. فلفل أصفر	27. فلفل أصفر
28. فلفل برتقالي	28. فلفل برتقالي
29. فلفل أرجواني	29. فلفل أرجواني
30. فلفل بني	30. فلفل بني
31. فلفل أسود	31. فلفل أسود
32. فلفل أحمر	32. فلفل أحمر
33. فلفل أخضر	33. فلفل أخضر
34. فلفل أصفر	34. فلفل أصفر
35. فلفل برتقالي	35. فلفل برتقالي
36. فلفل أرجواني	36. فلفل أرجواني
37. فلفل بني	37. فلفل بني
38. فلفل أسود	38. فلفل أسود
39. فلفل أحمر	39. فلفل أحمر
40. فلفل أخضر	40. فلفل أخضر
41. فلفل أصفر	41. فلفل أصفر
42. فلفل برتقالي	42. فلفل برتقالي
43. فلفل أرجواني	43. فلفل أرجواني
44. فلفل بني	44. فلفل بني
45. فلفل أسود	45. فلفل أسود
46. فلفل أحمر	46. فلفل أحمر
47. فلفل أخضر	47. فلفل أخضر
48. فلفل أصفر	48. فلفل أصفر
49. فلفل برتقالي	49. فلفل برتقالي
50. فلفل أرجواني	50. فلفل أرجواني
51. فلفل بني	51. فلفل بني
52. فلفل أسود	52. فلفل أسود
53. فلفل أحمر	53. فلفل أحمر
54. فلفل أخضر	54. فلفل أخضر
55. فلفل أصفر	55. فلفل أصفر
56. فلفل برتقالي	56. فلفل برتقالي
57. فلفل أرجواني	57. فلفل أرجواني
58. فلفل بني	58. فلفل بني
59. فلفل أسود	59. فلفل أسود
60. فلفل أحمر	60. فلفل أحمر
61. فلفل أخضر	61. فلفل أخضر
62. فلفل أصفر	62. فلفل أصفر
63. فلفل برتقالي	63. فلفل برتقالي
64. فلفل أرجواني	64. فلفل أرجواني
65. فلفل بني	65. فلفل بني
66. فلفل أسود	66. فلفل أسود
67. فلفل أحمر	67. فلفل أحمر
68. فلفل أخضر	68. فلفل أخضر
69. فلفل أصفر	69. فلفل أصفر
70. فلفل برتقالي	70. فلفل برتقالي
71. فلفل أرجواني	71. فلفل أرجواني
72. فلفل بني	72. فلفل بني
73. فلفل أسود	73. فلفل أسود
74. فلفل أحمر	74. فلفل أحمر
75. فلفل أخضر	75. فلفل أخضر
76. فلفل أصفر	76. فلفل أصفر
77. فلفل برتقالي	77. فلفل برتقالي
78. فلفل أرجواني	78. فلفل أرجواني
79. فلفل بني	79. فلفل بني
80. فلفل أسود	80. فلفل أسود
81. فلفل أحمر	81. فلفل أحمر
82. فلفل أخضر	82. فلفل أخضر
83. فلفل أصفر	83. فلفل أصفر
84. فلفل برتقالي	84. فلفل برتقالي
85. فلفل أرجواني	85. فلفل أرجواني
86. فلفل بني	86. فلفل بني
87. فلفل أسود	87. فلفل أسود
88. فلفل أحمر	88. فلفل أحمر
89. فلفل أخضر	89. فلفل أخضر
90. فلفل أصفر	90. فلفل أصفر
91. فلفل برتقالي	91. فلفل برتقالي
92. فلفل أرجواني	92. فلفل أرجواني
93. فلفل بني	93. فلفل بني
94. فلفل أسود	94. فلفل أسود
95. فلفل أحمر	95. فلفل أحمر
96. فلفل أخضر	96. فلفل أخضر
97. فلفل أصفر	97. فلفل أصفر
98. فلفل برتقالي	98. فلفل برتقالي
99. فلفل أرجواني	99. فلفل أرجواني
100. فلفل بني	100. فلفل بني

طريق النور والاجتهاد

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠



نصرتی

نصرتی



نصرتی

www.rewity.com.pk

نصرتی



حساب المدينين





صلي
الداستون

www.rewity.com

كل سبت بين على فنافيت

17:00 KSA

16:00 EGY

14:00 GMT

سنو وايت

الداستون

و لوحدة

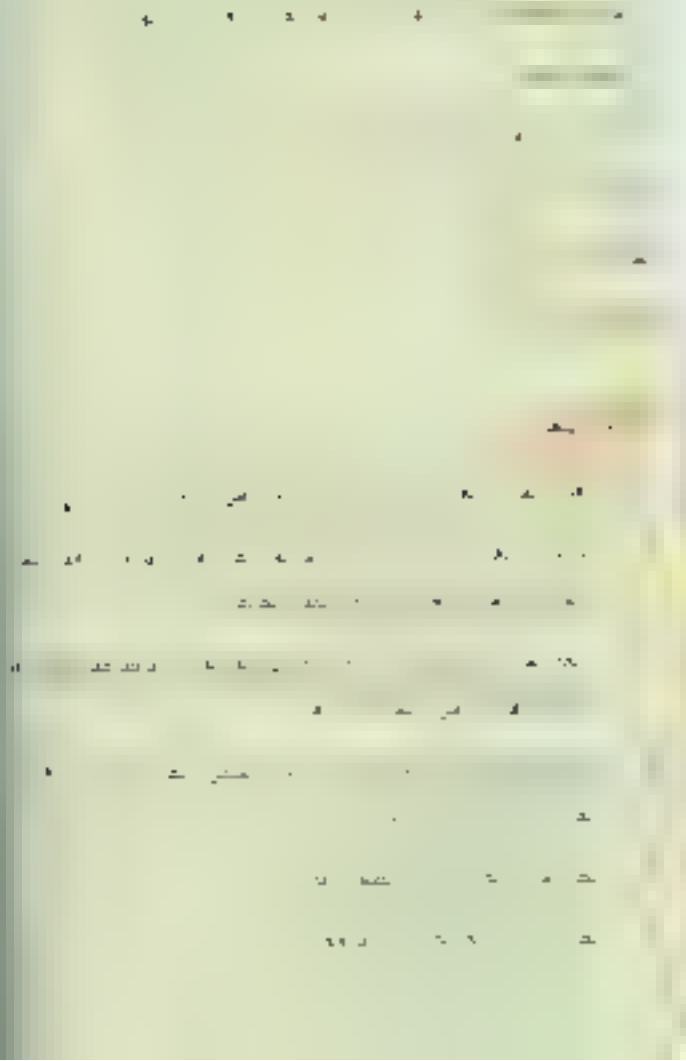
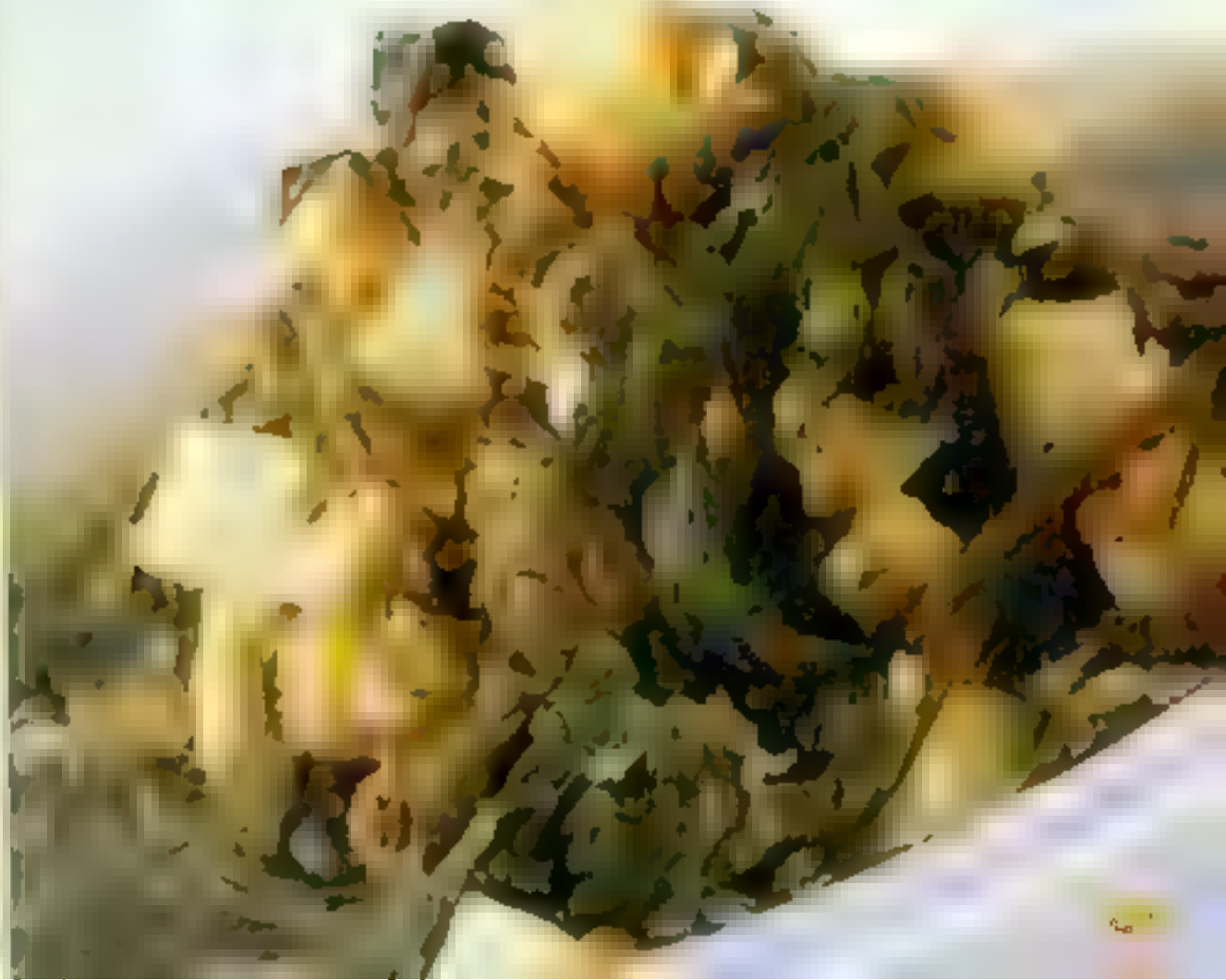
العدة الأولى لعي الطعم في اسرو ، دس

طبخ من أمهات الكويت على الدرو

R
REWITY



العدس بالحامض



مطعم شهر فیرایر



مطعم ریفینجتون



REWITY

جریل

entity

R

١١٨

الشيخك الحق الخطا ليس العاقبة

بمعرفة

لغيره

حسب اقلي

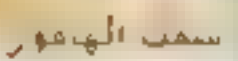
صوتك لنا در

لصاظر بحمد

لغيره

R

WWW.REWITY.COM



لصفاء من

صمغ صندل

فصل اول

(۱) میں نے "خطابہ" لکھا ہے

لصغر بقية

تَمَّعَ بِمَمْلُوكِهِ فِي قِطْعٍ مِنْهُ بِوَحْدَةِ ١٢٦ هـ

١٢٦ هـ

عَلَى إِيَّاهُ

١٢٦ هـ

عَلَى إِيَّاهُ

سقف و در

موضع اسناد هي وسعت طبق حميريو كني حه
صوب صوبص صوبص صوبص صوبص صوبص





www.rewity.com/vb

أقراص سمك السالمون

صندوق ١٠ أقراص

العلبة ١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

لسمك

نظرة

أقراص السمك

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠

١٠



فطيرة السمك على طريقة البغداديين

400

صنوع كريمة السمك

100 جرام زبدة غير مملحة

100 جرام طحين

نظم وقلقل ليموني جوي

400 جرام شوفان لطيف

الاجود كرات مسما

100 جرام

100 جرام زبدة ملسة ومذابة

700 جرام سمك ملس ومذابة

100 جرام زبدة ملسة ومذابة

الطريقة

1- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

2- يخلط الطحين مع الزبدة في الخلاط الكهربائي.

3- يضاف السمك والقرينة ويترك على النار.

4- يضاف الصوص كثيفة.

الطريقة

1- يسلق السمك في السخار مع حبوب الفلفل.

2- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

3- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

4- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

5- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

6- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

7- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

8- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

9- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

10- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

11- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

12- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

13- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

14- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

15- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

16- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

17- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

18- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

19- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

20- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

21- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

22- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

23- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

24- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

25- يبرش عليه البقسماط ويخبز في الفرن.

الكتابة

البريطانيون

القدس

949

الاعمال والنسب

بسم الله الرحمن الرحيم

[illegible][illegible]

الحق في مير

۶۴. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۵. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۶. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۷. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۸. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۹. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۷۰. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...

مستطير مضلع

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

١٠٠
 ١٠١
 ١٠٢
 ١٠٣
 ١٠٤
 ١٠٥
 ١٠٦
 ١٠٧
 ١٠٨
 ١٠٩
 ١١٠
 ١١١
 ١١٢
 ١١٣
 ١١٤
 ١١٥
 ١١٦
 ١١٧
 ١١٨
 ١١٩
 ١٢٠
 ١٢١
 ١٢٢
 ١٢٣
 ١٢٤
 ١٢٥
 ١٢٦
 ١٢٧
 ١٢٨
 ١٢٩
 ١٣٠
 ١٣١
 ١٣٢
 ١٣٣
 ١٣٤
 ١٣٥
 ١٣٦
 ١٣٧
 ١٣٨
 ١٣٩
 ١٤٠
 ١٤١
 ١٤٢
 ١٤٣
 ١٤٤
 ١٤٥
 ١٤٦
 ١٤٧
 ١٤٨
 ١٤٩
 ١٥٠
 ١٥١
 ١٥٢
 ١٥٣
 ١٥٤
 ١٥٥
 ١٥٦
 ١٥٧
 ١٥٨
 ١٥٩
 ١٦٠
 ١٦١
 ١٦٢
 ١٦٣
 ١٦٤
 ١٦٥
 ١٦٦
 ١٦٧
 ١٦٨
 ١٦٩
 ١٧٠
 ١٧١
 ١٧٢
 ١٧٣
 ١٧٤
 ١٧٥
 ١٧٦
 ١٧٧
 ١٧٨
 ١٧٩
 ١٨٠
 ١٨١
 ١٨٢
 ١٨٣
 ١٨٤
 ١٨٥
 ١٨٦
 ١٨٧
 ١٨٨
 ١٨٩
 ١٩٠
 ١٩١
 ١٩٢
 ١٩٣
 ١٩٤
 ١٩٥
 ١٩٦
 ١٩٧
 ١٩٨
 ١٩٩
 ٢٠٠

الحق في مير

۶۴. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۵. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۶. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۷. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۸. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۶۹. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...
 ۷۰. در این کتاب، در باب ۱، فصل ۱، در مورد ...

صوبہ صیقل

تقطعات زیر

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$



الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر

مستشار

الزهرة

المهجرة:

1 | قشر بنجر دقشمة مع عصا بنجر 2 |

صوص الليمون

3 | بنجر حب الدسم مع عصا الليمون 4 |

مستشار

مستشار

لاستفالون

مستشار

مستشار

مستشار

مستشار

مستشار

مستشار

مستشار



سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

المقادير

١ سمك قاروص ربة ابو حده (٢٠٠) جم
مع فصوص من الاحما والسر والليمون ثم
بفنج وفردو البصل سحقا

2400 من سمك الزبدة بالليمون وفردو بصل
مياه

فردو بصل مطبوخ

٢٠ مل من زيت الزيتون

٩٠ جم زبدة غير مملحة

١٠٠٠ حبة بطاطس صفراء مفصولة ومقطعة وغير
مياه

10 جم زيت فارج

3 حبات ليمون كبيرة مقصعة في نصفين

طريقة

سمك القاروص

١ يحد حبة سمك و حده ونقطع الى شريحة
مع فصوص من الليمون

البطاطس

صوص الزبدة بالليمون

تقديم

سمك

بصل



أليس كريم مع مقشر الشوكولاتة

rewity

سابق
مقشر

الواح الشوكولاتة ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

أليس كريم مقرمشات السكر

100 جم سوكولا

صوص لشوكولاتة الدكية

100 جم

200 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

أليس كريم مقرمشات السكر

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

صوص سوكولا 100 جم

100 جم

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم

100 جم

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم سوكولا 100 جم ليس

100 جم

خلطة إيتون بالفراولة

www.rewity.com

www.rewity.com

www.rewity.com

يُطبخ المارينج الجيد
100 جم بياض البيض الطازج
150 جم سكر بودرة

التحضير

الفرد الواحد

الوقت 30 دقيقة

المكونات 2 حبات

مستوى 1000

الطبخ 1000

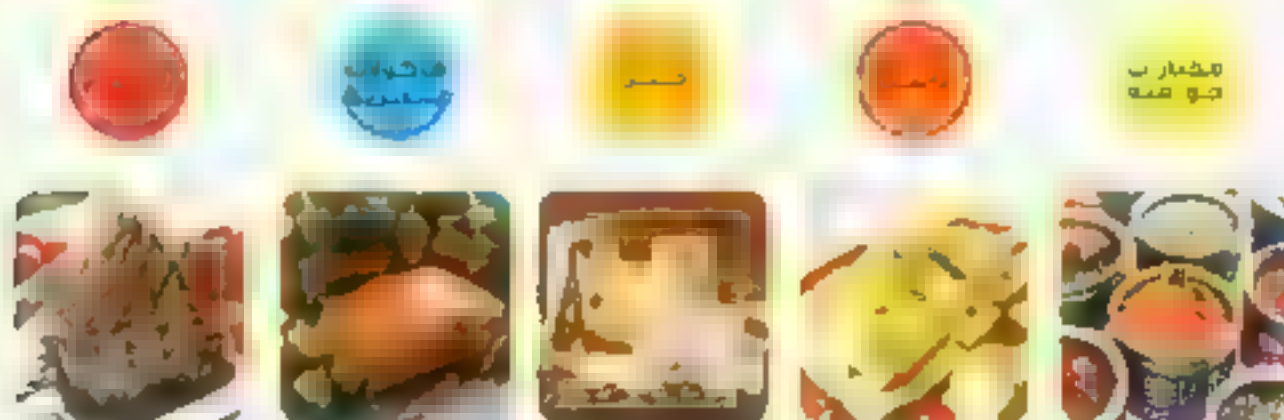
الوقت 1000

المكونات 1000

مستوى 1000



اكتشف روائع طهيك مع مكونات جورية



19339 خدمة الوصل

لنجريه تسوق فريدة. ترحب بكم في ٣ عمارات بدر
٥٥ مبريد كارفور طريق نظامية الدري بمعدى

γ A γ Γ Δ Σ

R

WWW.REWITY.COM

fatafeat

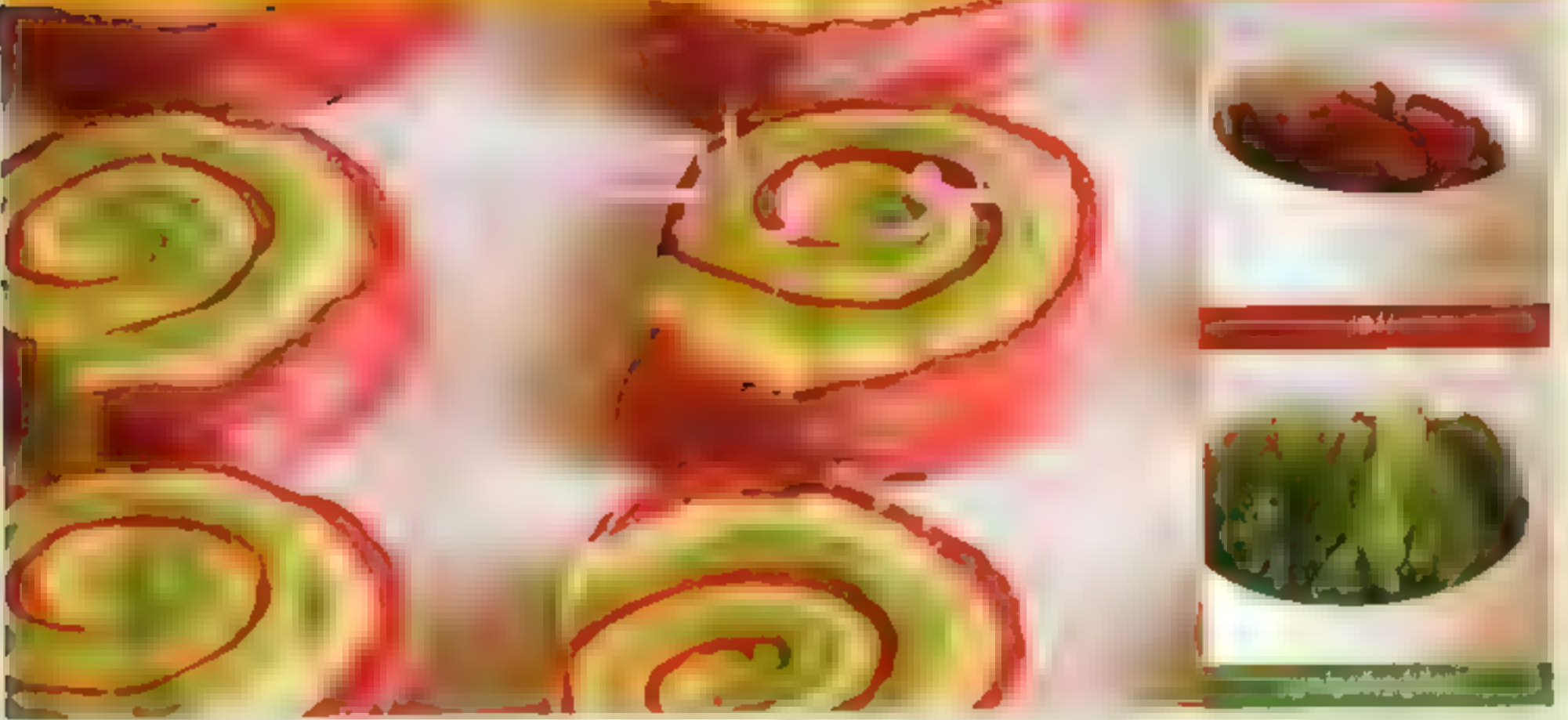
خطوة خطوة

كذلك

السوشي الحلو

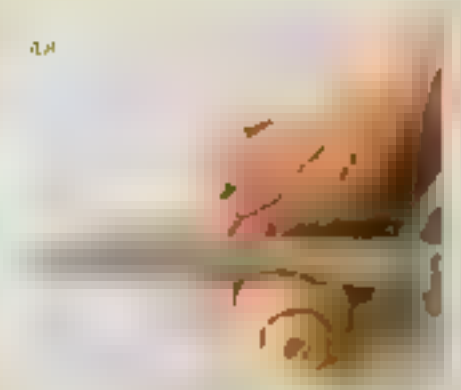
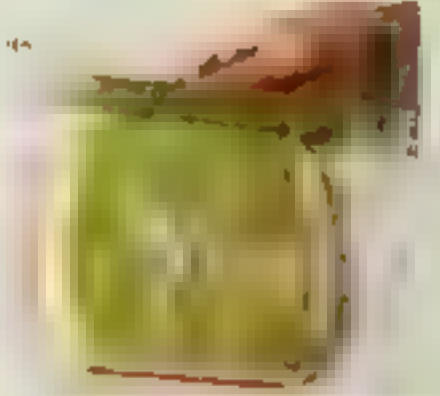
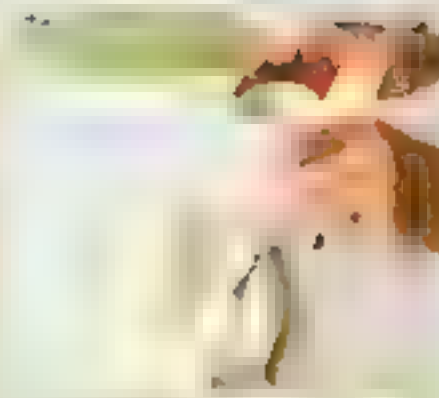
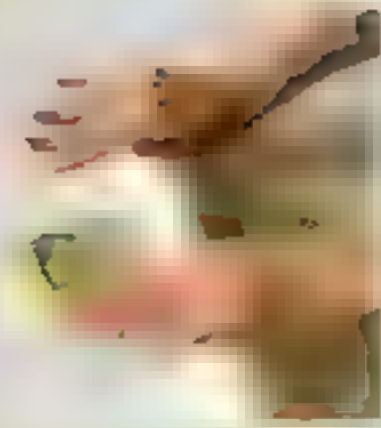


استخراج الألوان الطبيعية









R
WWW.RFWITY.COM



خطوة خطوة

تعصبي وصف و استخدامات الكثير من معدات المطبخ والادوات اللازمة للطهي

الفصل الأول بعنوان "سوق و عصف" يوضح وصف و استخدامات الكثير من معدات المطبخ والادوات اللازمة للطهي. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام.



و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام.

و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام.

و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام. و يشرح كيف يمكن استخدام هذه الأدوات في إعداد الطعام.

يعبر المصري عن تجربة تلك الوصفات بمصرية الأصيلة

R

RENTY



GELLA
WILSON

7/8/2014

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

كعكة المارينج والليمون

صنع 8 شرائح

1 جم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جم بالاحصافه ابي منقعه صغيره من اسكر المرحه

2 منقعه صغير من الحند

100 جم من بدقيق عادي

نصف منقعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باوور)

1 جم من الليمون نوعيه جيده

1/4 ملعقه صغيره من بركر بوداب لصوص



محتاج لك

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

يحقق بياض البيض والكريمة حتى يتكاثف. ثم سطره بحقوق

200 جم من اسكر مقسم بـ 5 اجزاء اسفل المحقوق بين اثنين

من الصواني اتميه بالكعكه الاسفنجيه. ويصب او سقاره

نق يفرط المارينج مناشره على وجه الكعكه بفرط بوسج



دجاج بصوص الكريمة

اسم مخترع الوصفة: رائدا
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

1. قطع صدور دجاج منزلية ومقطعة شرائح
2. فصون ثوم مفروى
3. كوب كريمة طبخ
4. ملح وفلفل
5. خبثان مطحون
6. بهارات
7. زيت ذرة

الطريقة:

1. يستحق الزيت ثم يضاف إليه الثوم ويقلب.
2. تضاف قطع الدجاج وتقلب جيدا ثم يضاف إليها الملح والفلفل والتوابل وتترك حتى تحمر جيدا.
3. تضاف الكريمة بعد تمام التحميص وتترك لتغلي مرة واحدة.
4. تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة.



دجاج مخلي بالخوخ مع البطاطا المشوية

اسم مخترع الوصفة: هندى
وقت التحضير: 05-10 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

1. دجاجة منزلية باليد
2. عصير 1 برتقالة
3. خل حسب التذليل
4. ملح
5. فلفل أسود
6. شرائح خوخ
7. زيت زيتون
8. زبدة

الطريقة:

1. ينمل الدجاج من فترة سابقة بخل العنب والملح والفلفل الأسود وقليل من عصير البرتقال (ساعتان على الأقل).
2. يوضع الدجاج على النار ويسوى مع خلطة التتبيلة لمدة 8 دقائق على كل وجه.
3. يضاف الخوخ ليتكسب الدجاج معه النكهة.
4. في هذه الأثناء توضع حبات من البطاطا الصغيرة لتتضخ في المايكرويف لمدة 5 دقائق.
5. توضع في طبق التقديم مع الدجاج البطاطا وشرائح الخوخ المشوية.



روستو الدجاج بالخضروات

اسم مخترع الوصفة: إحسان سعيد
وقت التحضير: 20-30 دقيقة
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

المقادير:

1. دجاجة منزلية 4 أجزاء
2. بصلة كبيرة مقطعة في النشام
3. 15 كوب خضروات مثل: بطاطا
4. 1 علبة ذرة حلوة
5. زيت و زبد توابل
6. فلفل أسود
7. زعفران
8. ملح
9. سكر
10. شوربة دجاج
11. لبن دجاج أخضر
12. كرفس
13. كسبرة خضراء

الطريقة:

1. يغسل أجزاء الدجاج جيدا وتنظف بالدقيق والملح وتبل.
2. يستحق الزيت والزبد جيدا في وعاء وتحمر فيه الدجاجة على الوجهين.
3. تنشل أجزاء الدجاجة جانبيا.
4. تحمر البصلة مكان الدجاج حتى تذبل مع إضافة ملح وسكر.
5. تضاف باقي الخضروات إلى البصلة وتحمر حتى تذبل.
6. تنمل الخضروات وتضاف الشوربة والدجاج مرة ثانية وتترك لتتضخ.
7. تضاف الأعشاب وتقدم ساخنة.

تواصل معنا:

الإرسال واستفساراتكم (مرفقة بحسوة): www.fatafeat.com

للإعلان: a.mag@fatafeat.com

استئلة عن الوصفات: q.mag@fatafeat.com

للحصول على معلومات عن الأكاديمية: academy@fatafeat.com

جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة

فتحنا باب الإشتراكات السنوية لمجلة فتافيت

لمزيد من العلومات، زوروا موقعنا الآن

www.fatafeat.com/mag

أو راسلونا على

s.mag@fatafeat.com





i love

سنو وایت





للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb